

## Corso formativo per Responsabili di piani di autocontrollo in attività alimentari semplici

**DESTINATARI:** : operatori del settore agroalimentare, esercenti attività semplici: olio, vino, miele, ortofrutta fresca, cereali

**ORE:** 12 ore, Articolate in 3 incontri di 4 ore ciascuno

**LUOGO:** Pistoia c/o sede CIA PISTOIA via E. Fermi 1/a, aula didattica M. Giovannelli.

**DATA:** 12, 14 e 16 gennaio 2009

**ATTESTATO:** rilasciato attestato di frequenza

**DOCENTI:** Dott.ssa Daniela di Bonaventura

**COSTO:** € 77,00

### OBIETTIVI

conoscenza da parte dei responsabili del settore della normativa e dei rischi igienico sanitari connaturati all'attività esercitata



### PER INFORMAZIONI ED ISCRIZIONI

Cipa-at Pistoia  
Via E. Fermi 1/a –Pistoia  
tel. 0573 535413 – fax 0573 535422  
e-mail: [pistoia.cipa-at@cia.it](mailto:pistoia.cipa-at@cia.it)

### CONTENUTI

#### Rischi e pericoli alimentari

- “ Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e tecniche di prevenzione
- “ Metodi di autocontrollo e principi sistema HACCP
- “ Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare

#### Piani di autocontrollo, criticità, procedure

- “ Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo
- “ Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive
- “ Le procedure di controllo delocalizzate e le GMP

#### Conservazione degli alimenti - Igiene

- “ Tecniche di conservazione degli alimenti
- “ Approvvigionamenti materie prime
- “ Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature
- “ Igiene personale

